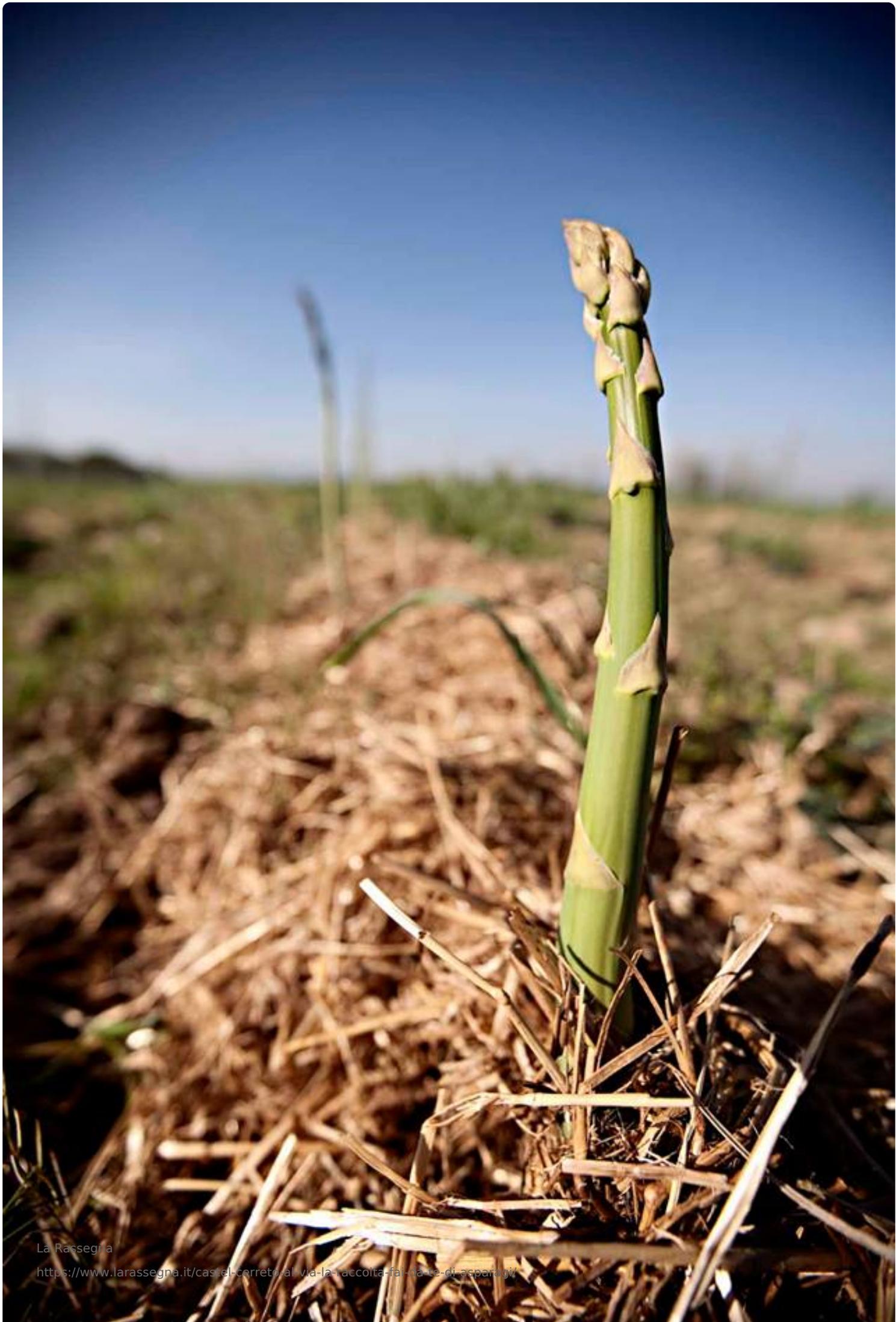


24 Aprile 2015

## **Treviglio, al via la raccolta fai da te di asparagi**

Domenica 26 aprile alla Cascina Pelesa la "Sagra del primo asparago", con pranzo, stand e Laboratori del Gusto di Slow Food. L'azienda Castel Cerreto propone l'autoraccolta di tutti i suoi prodotti





Le incertezze meteo non lo rendono ancora un appuntamento sicuro, ma è un

inconveniente che va messo in conto se si vuole entrare in contatto con la campagna e i suoi ritmi. L'iniziativa è però di quelle interessanti, perché riguarda un prodotto la cui coltivazione non è troppo diffusa in Bergamasca, l'asparago, e perché lo si può raccogliere da soli sul campo, con tutta la soddisfazione che questo comporta.

Domenica 26 aprile alla Cascina Pelesa di Castel Cerreto, frazione di Treviglio, viene organizzata la "Sagra del primo asparago" con stand e bancarelle di prodotti a chilometro zero e di associazioni e la raccolta fai da te dei preziosi turioni, coltivati sui terreni della cascina con metodo biologico dalla Cooperativa Castel Cerreto. La manifestazione, realizzata in collaborazione da diverse associazioni, è stata scelta dalla Condotta della Bassa bergamasca di Slow Food per celebrare lo Slow Food Day, la giornata dedicata alla presentazione delle attività e dei valori del movimento che si tiene in questo mese su tutto il territorio nazionale.

Per chi vuole raggiungere la cascina in bicicletta l'appuntamento è alle 9.30 alla Cooperativa famiglie lavoro, per un percorso di circa 5 chilometri adatto anche per i bambini. Alle 11 è prevista l'apertura degli stand, alle 12.30 l'aperitivo solidale promosso da Arci Fuorirota e alle 13 il pranzo a cura degli Amici del Serit con dimostrazioni e consigli in diretta per la preparazione dei piatti a base di asparagi. Nel menù anche salumi e formaggi a km zero, vino e birre artigianali. Nel pomeriggio sono in programma una sessione di percussioni di gruppo (drum circle), un concerto di musiche e balli da tutto il mondo e due Laboratori del Gusto, quello per i grandi ha per titolo "Degustare, non solo mangiare", mentre ai piccoli è invece dedicato "Prepariamo insieme dolci coccole".

Se domenica non siete liberi o se il meteo costringerà gli organizzatori a rimandare alla prossima settimana (per gli aggiornamenti c'è la [pagina Facebook dell'azienda agricola](#)), nessun problema. Castel Cerreto ha scelto l'autoraccolta come modalità di vendita, quindi è sempre possibile concedersi il gusto di fare la spesa sul campo, non solo di asparagi, ma anche di frutta, ma mano la stagione prosegue (fragole, albicocche, piccoli frutti, meloni, uva da tavola e kiwi).

La Cascina Pelesa è in via Canonica 148. Contatti Slow Food: Chicco Crippa 335 8127207 - [slowdood.treviglio@gmail.com](mailto:slowdood.treviglio@gmail.com)